



NUGGETS DE POLLO

Ingredientes:

- ½ kg de carne de pollo, molida
- 1 huevo, batido
- 5 cucharadas de pan, molido
- 2 cucharadas de perejil, picado
- Sal y pimienta al gusto
- Pan molido el necesario, para empanizar
- Aceite el necesario, para freír
- Catsup para acompañar

Procedimiento:

1. Mezcla el pollo con el huevo, las 5 cucharadas de pan molido y el perejil, sazona con la sal y la pimienta.
2. Toma 2 cucharadas de la mezcla y hazla bolita aplástala ligeramente y pásala por el pan. Repite el procedimiento hasta terminar con el pollo
3. En una sartén caliente aceite a fuego medio y fríe los nuggets de cada lado hasta que se doren. Escúrrelos sobre papel absorbente y sírvelos con catsup.

Tiempo de preparación:

30 Minutos

Grado de dificultad:

Facil

Porciones:

6